


| | | | |
|--|--|--|---|
|  | Code produit : 4877 | FICHE TECHNIQUE | |
| | Code vrac : COR4877V ind2 Réf. R&D : 155L1902 | Préparation déshydratée pour CUISINE VEGGIE CURRY BIO | Créée le : 24.06.2019 (MH) Révisée le : 31/05/2022 (3) Page 1 / 2 |

DEFINITION

Mélange déshydraté à base de protéines de soja spécialement développé pour fabriquer un plat protéique végétarien.

DECLARATION DES INGREDIENTS (Règlement (UE) 1169/2011)

Protéines de soja* (soja), protéines de pois*, farine de soja* (soja), amidon natif de maïs*, oignon*, curry* (curcuma*, coriandre*, fenouil*, ail*, cumin*, cannelle*, poivre*, gingembre*) (3.9 %), tomate*, huile de tournesol*, sel, sucre*, extrait de levure* (sel), betterave*, poivron rouge*, persil*, arôme naturel de citron*.

* : Ingrédients issus de l'agriculture biologique, certifiés FR-BIO-01.
Agriculture UE / non UE

MODE DE PREPARATION

Dosage : 1 sachet de 4.8 Kg de préparation + 9 litres d'eau + 1.2 litre d'huile de tournesol bio = 6 gastros, soit 120 parts.
800 g + 1,5 litres d'eau + 200 ml d'huile bio = 1 gastro, soit 20 parts.

Mélanger la préparation avec la quantité d'eau et d'huile jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Laisser reposer 15 minutes. Graisser les bacs gastro. Repartir la préparation dans les bacs gastro et cuire à 160°C, 45 minutes à four sec. Réaliser des parts individuelles.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté | Valeurs théoriques pour une portion (environ 120g : 38.4g de préparation + 75mL d'eau et 10mL d'huile) |
|--------------------------------|--|--|
| Energie (kJ): | 1474 | 946 |
| Energie (kcal): | 351 | 227 |
| Matières grasses en g : | 7.3 | 13 |
| Dont acides gras saturés en g: | 1.3 | 1,5 |
| Glucides en g : | 24 | 8,8 |
| Dont sucres en g: | 11 | 4,2 |
| Protéines en g : | 40 | 16 |
| Sel (Na x 2,5) en g | 2.3 | 0,88 |

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN* :

*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

| Catégorie d'aliment : | Plat protidique végétarien |
|----------------------------------|---|
| Recommandation de consommation : | Enfants scolarisés et adolescents : 3/20 maxi – adultes 4/20 maxi |

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

| | | |
|-------------------------------|---|------------------|
| Germes aérobies mésophiles | < | 500 000 /g |
| Coliformes totaux | < | 1 000 /g |
| Escherichia coli | < | 10 /g |
| Anaérobies sulfite-réducteurs | < | 30 /g |
| Staphylocoques pathogènes | < | 100 /g |
| Salmonella spp | | non détecté /25g |

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Conditionnement : sachet de 4.8kg

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.